

MENU DÉJEUNER 49 / 49 LUNCH MENU 49 / 49

49 euros (entrée – plat ou plat – dessert) incluant eau et café
49 euros (starter – main or main – dessert) including water and coffee

ENTRÉE / STARTER

Œuf parfait, déclinaison de champignons, croûtons croustillants

Perfect Egg, Mushroom Medley, Crispy Crouton

Maquereau à la flamme, déclinaison de radis, bouillon à la coriandre

Flame-seared mackerel, radish selection, coriander broth

PLATS / MAIN COURSE

Truite à la plancha, jeunes pousses d'épinards, beurre blanc et œufs de truite

Plancha-grilled trout, baby spinach, beurre blanc, trout roe

Suprême de volaille fermière, fregola Sarda, girolles, raisins, jus corsé

Free-range chicken supreme, fregola Sarda, girolle mushrooms, grapes, rich jus

Chou de Pontoise farci, petit épeautre, pruneaux d'Agen, champignons, jus de légumes corsé

Stuffed Pontoise cabbage, small spelt, Agen prunes, mushrooms, rich vegetable juice

DESSERTS / DESSERT

Paris-Brest, noisette du Piémont

Piedmont hazelnut Paris-Brest

Dans l'esprit d'un baba, figue, pastis, chantilly amande

Baba-style, fig, pastis, almond chantilly

Les prix s'entendent nets en euro, incluant la TVA.

Notre restaurant est labellisé deux Écotope. Nos viandes et poissons sont d'origine : France.

Prices are shown in euro, including VAT.

Our restaurant has the Ecotope label. Meat and fish are sourced from: France